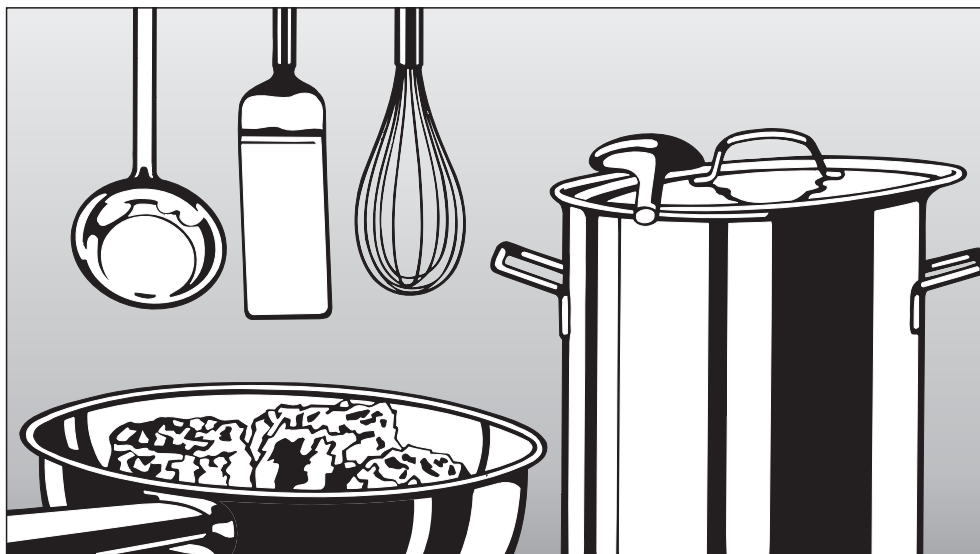


Gebruiks- en montagehandleiding



Inductiekookplaten

KM 5942 / 5943 / 5944 / 5945

KM 5948 / 5951 / 5953 / 5955

KM 5956 / 5957 / 5958 / 5959

KM 5975 / 5985 / 5986

Lees **beslist** de gebruiks- en montage-handleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

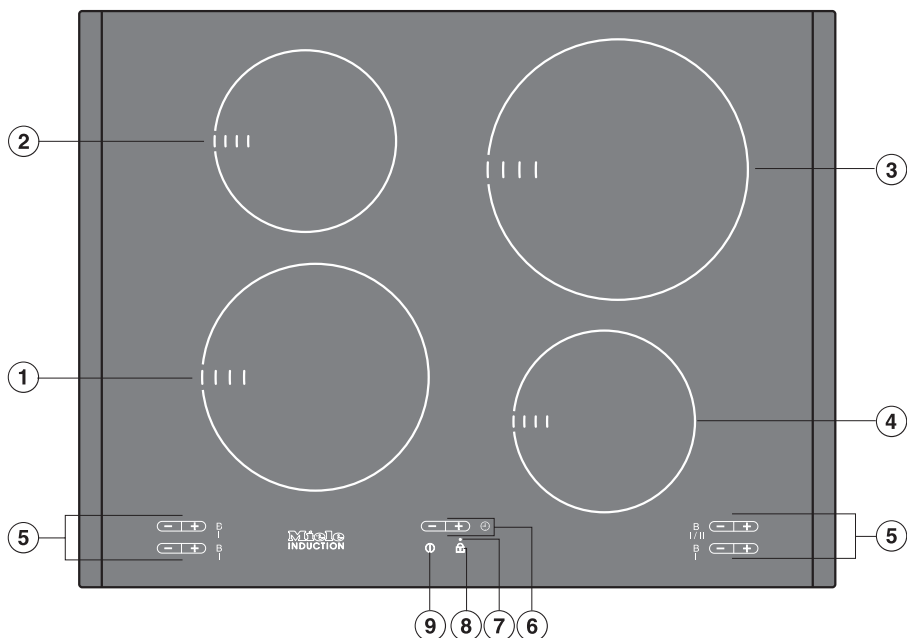
M.-Nr. 07 267 440

Inhoud

Algemeen	4
KM 5942 / KM 5943 / KM 5944	4
KM 5945	5
KM 5948	6
KM 5951 / KM 5953	7
KM 5955 / KM 5956 / KM 5959 / KM 5986	8
KM 5957	9
KM 5958	10
KM 5975 / KM 5985	11
Sensortoetsen kookzones en info-displays	12
Timertoetsen en display	13
Kookzones	14
Speciale uitvoering	17
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	18
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	24
Vóór het eerste gebruik	25
Eerste reiniging	25
Vóór gebruik	25
Inductie	26
Principe	26
Inductiegeluiden	27
De juiste pannen	28
Bediening	29
Sensortoetsen	29
Inschakelen	29
Tabel vermogensstanden	30
Aankookautomaat	31
Boosterfunctie	32
Warmhouden	34
Uitschakelen en restwarmte-indicatie	35

Timer	36
Kookwekker	36
Automatisch uitschakelen van een kookzone	37
Timerfuncties tegelijk gebruiken	38
Beveiligingen	39
Vergrendeling instellingen / apparaat	39
Stop & Go	40
Veiligheidsuitschakeling	41
Oververhittingsbeveiliging	42
Reiniging en onderhoud	43
Programmering	45
Nuttige tips	48
Bij te bestellen accessoires	50
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	52
Kookplaten met randlijst / facetrand	57
Inbouwmaten	57
Inbouwen	66
Algemene inbouw-aanwijzing	67
Kookplaten zonder randlijst	68
Inbouwmaten	68
Inbouwen	72
Elektrische aansluiting	75
Aansluitkabel	76
Aansluitschema	77
Klantcontacten / typeplaatje	78

KM 5942 / KM 5943 / KM 5944



①②④ Kookzones met enkele booster

③ Kookzone met TwinBooster

⑤ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)

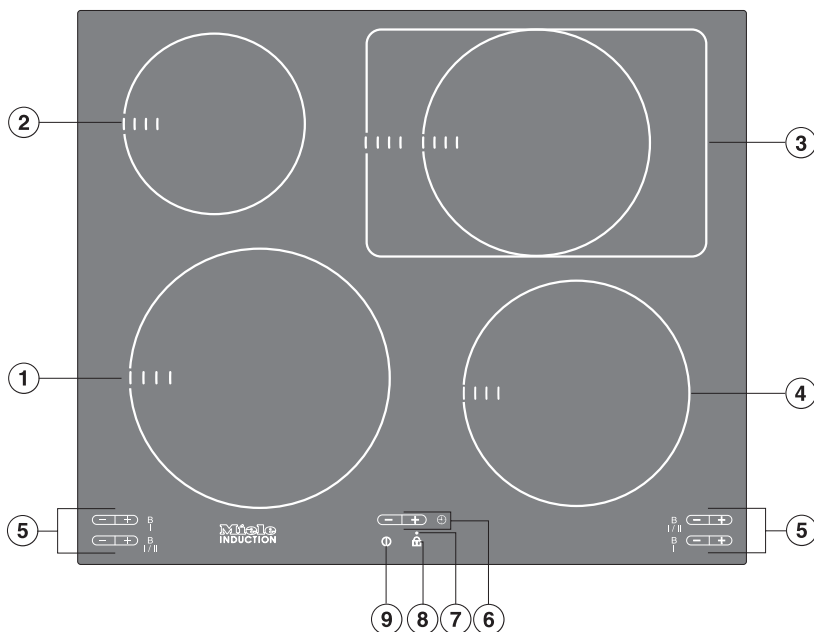
⑥ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)

⑦ Controlelampje vergrendeling

⑧ Vergrendelingstoets

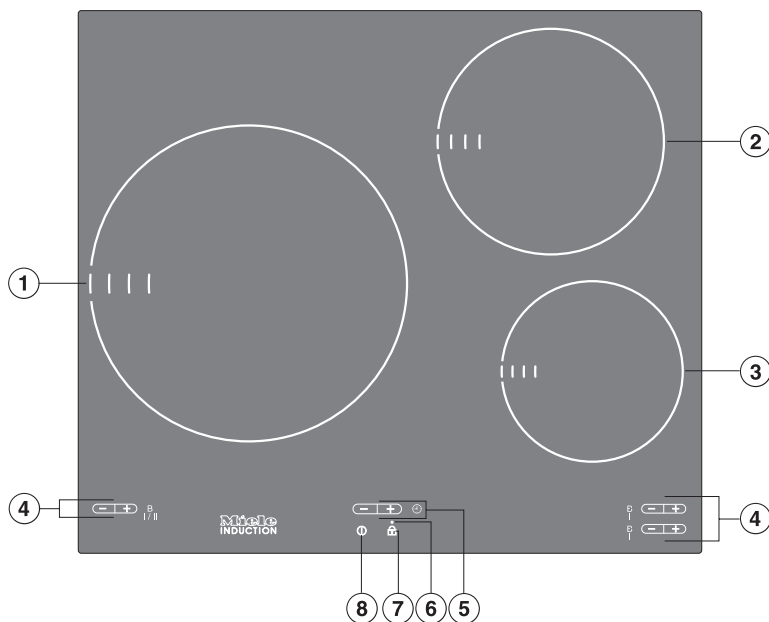
⑨ Kookplaat AAN/UIT

KM 5945



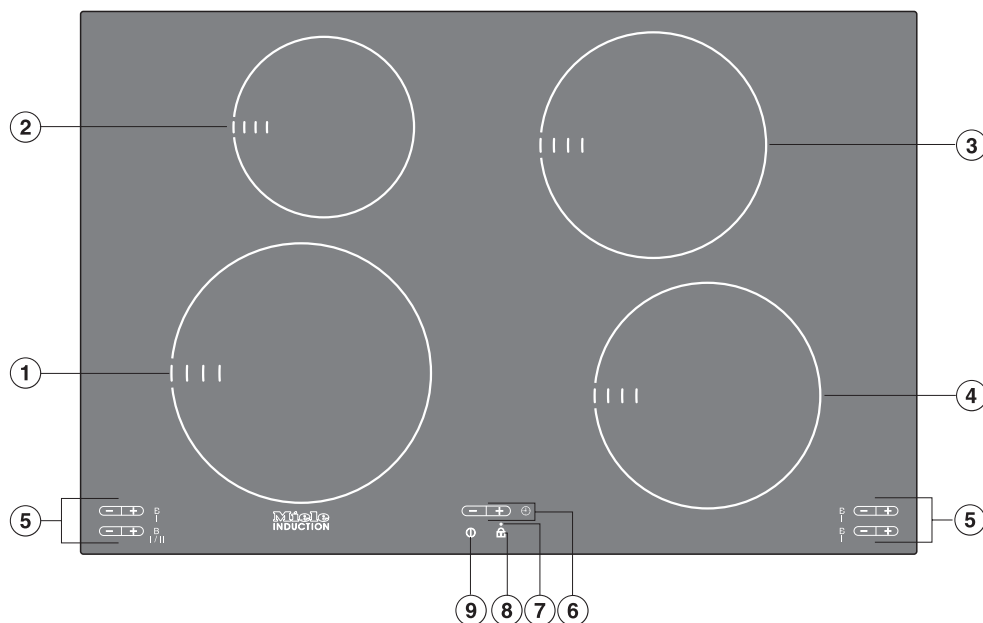
- ①③ Kookzones met TwinBooster
- ②④ Kookzones met enkele booster
- ⑤ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑦ Controlelampje vergrendeling
- ⑧ Vergrendelingstoets
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT

KM 5948



- ① Kookzone met TwinBooster
- ②③ Kookzones met enkele booster
- ④ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑤ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Controlelampje vergrendeling
- ⑦ Vergrendelingstoets
- ⑧ Kookplaat AAN/UIT

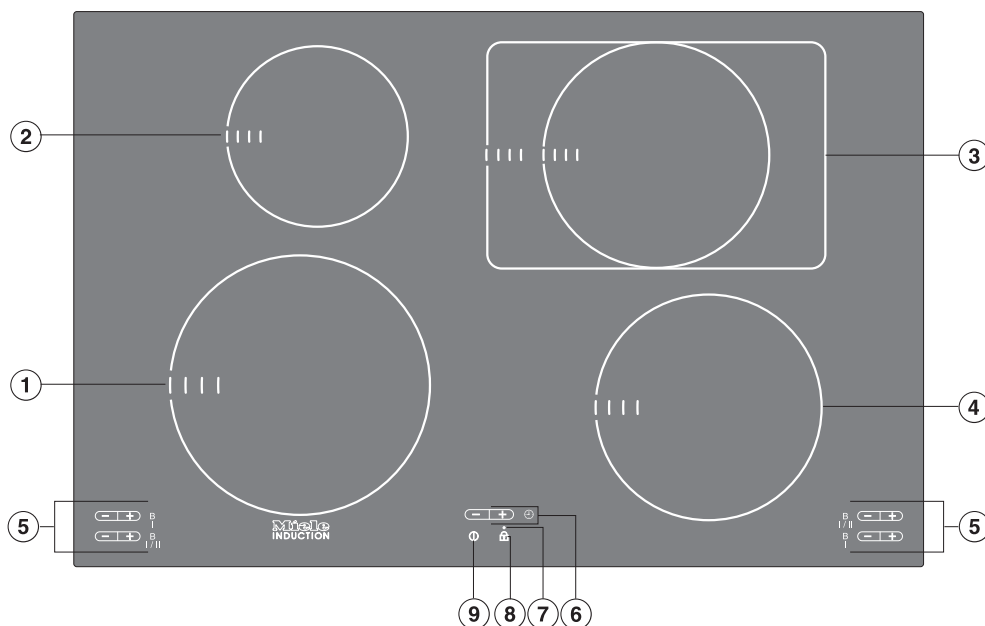
KM 5951 / KM 5953



- ① Kookzone met TwinBooster
- ②③④ Kookzones met enkele booster
- ⑤ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑦ Controlelampje vergrendeling
- ⑧ Vergrendelingstoets
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT

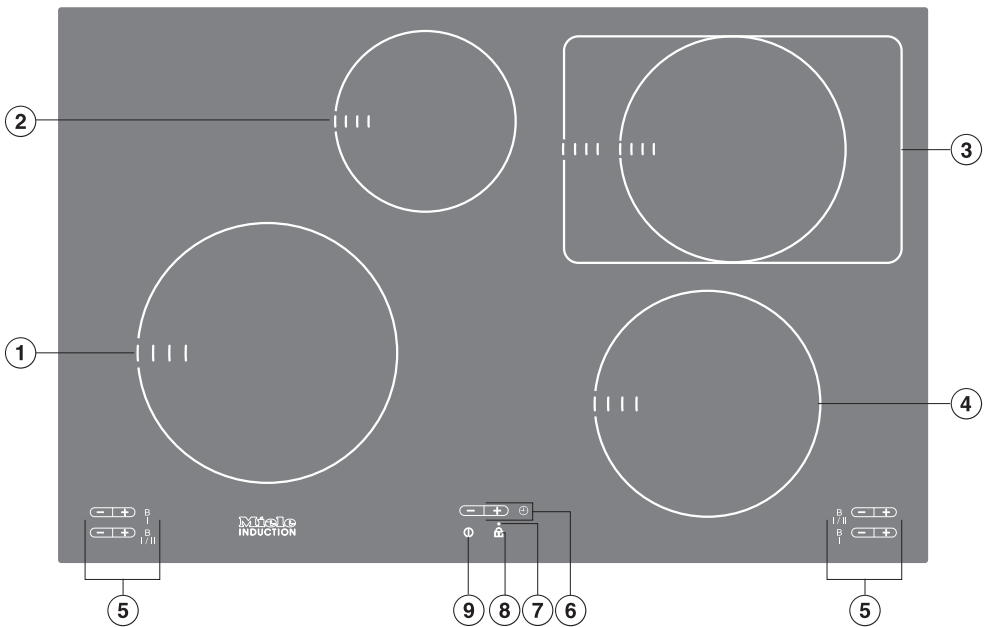
Algemeen

KM 5955 / KM 5956 / KM 5959 / KM 5986



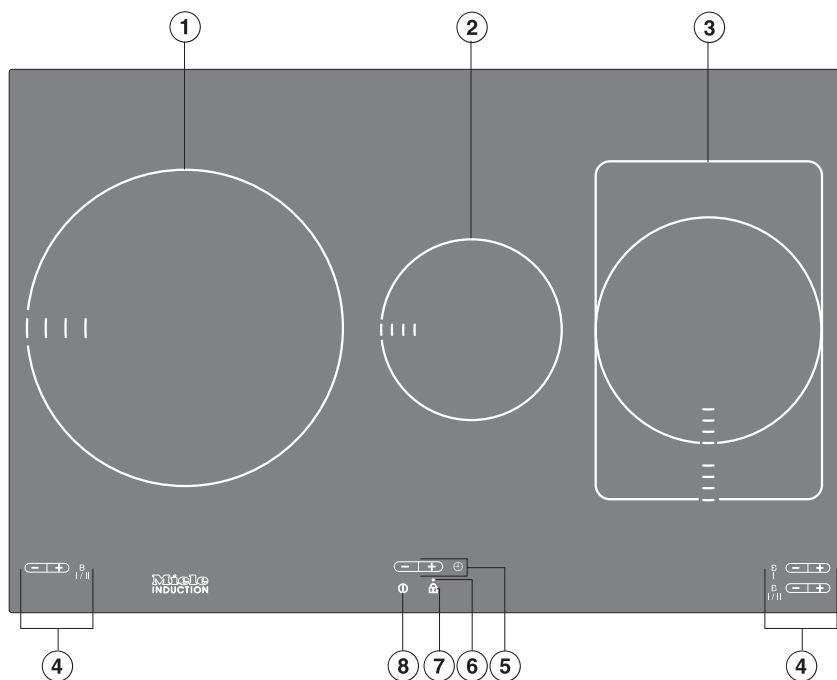
- ①③ Kookzones met TwinBooster
- ②④ Kookzones met enkele booster
- ⑤ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑦ Controlelampje vergrendeling
- ⑧ Vergrendelingstoets
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT

KM 5957



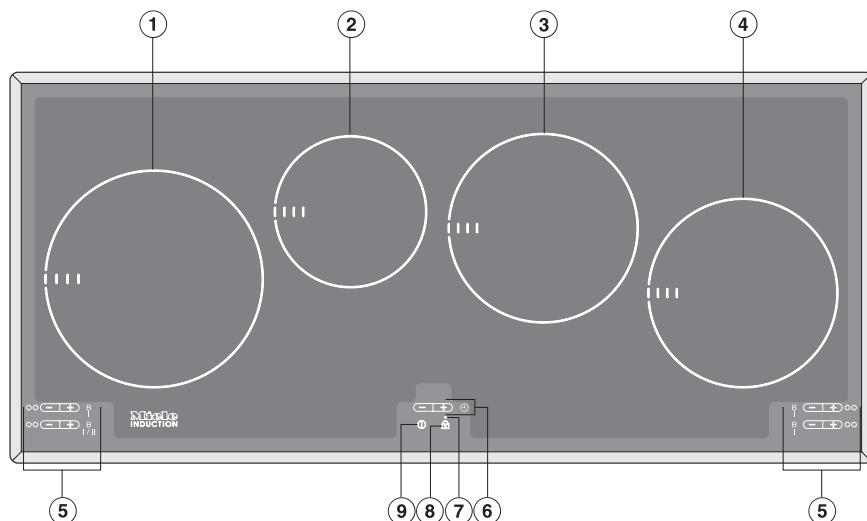
- ①③ Kookzones met TwinBooster
- ②④ Kookzones met enkele booster
- ⑤ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑦ Controlelampje vergrendeling
- ⑧ Vergrendelingstoets
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT

KM 5958



- ①③ Kookzones met TwinBooster
- ② Kookzone met enkele booster
- ④ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑤ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Controlelampje vergrendeling
- ⑦ Vergrendelingstoets
- ⑧ Kookplaat AAN/UIT

KM 5975 / KM 5985



- ① Kookzone met TwinBooster
- ②③④ Kookzones met enkele booster
- ⑤ Sensortoetsen kookzones en info-displays (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑥ Timertoetsen en display (zie de gelijknamige rubriek)
- ⑦ Controlelampje vergrendeling
- ⑧ Vergrendelingstoets
- ⑨ Kookplaat AAN/UIT

Algemeen

Sensortoetsen kookzones en info-displays

(voorbeeld)

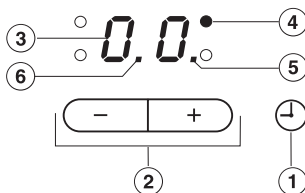


① Weergave:

- 0** = kookzone klaar voor gebruik
- h** = warmhoudstand
- 1 t/m 9** = vermogensstand
- I** = booster I
- II** = booster II
- ≡** = restwarmte
- ⏏** = geen pan of een ongeschikte pan (zie "Inductie")
- F** = foutmelding (zie "Veiligheidsuitschakeling")
- R** = aankookautomaat bij instelling extra vermogensstanden
- PD** etc. = programma (zie "Programmering")
- SD** etc. = status (zie "Programmering")

- ② Controlelampje aankookautomaat of weergave extra vermogensstanden (zie "Programmering"), bijvoorbeeld voor kookzone links voor
- ③ Controlelampje booster
- ④ Sensortoets booster
- ⑤ Sensortoetsen voor het instellen van de vermogensstand

Timertoetsen en display



- ① Sensortoets voor het inschakelen, voor het wisselen tussen de timerfuncties en het kiezen van een kookzone die automatisch moet worden uitgeschakeld
- ② Sensortoetsen voor het instellen van de tijd
- ③ Tijdweergave
- ④ Controlelampje voor het automatisch uitschakelen, bijvoorbeeld van de kookzone rechts achter
- ⑤ Controlelampje kookwekker
- ⑥ Controlelampje voor halve uren bij een kookwekkertijd van meer dan 99 minuten

Algemeen

Kookzones

Kookzone	KM 5942 / KM 5943 / KM 5944	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
	16 - 23	normaal: 2300 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
		Totaal: 7400

Kookzone	KM 5948	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	18 - 28	normaal: 2400 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
		Totaal: 7400

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdia-meter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het mate-riaal van de gebruikte pannen.

Kookzone	KM 5945 / KM 5955 / KM 5956 / KM 5959 / KM 5986	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	16 - 23	normaal: 2300 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
	14 - 20 / 20 x 30	normaal: 1850 met booster I/II: 2300 normaal: 2400 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
		Totaal: 7400

Kookzone	KM 5951 / KM 5953	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	16 - 23	normaal: 2300 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
		Totaal: 7400

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdia-
meter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het mate-
riaal van de gebruikte pannen.

Algemeen

Kookzone	KM 5957	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	18 - 28	normaal: 2400 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
	14 - 20 / 20 x 30	normaal: 1850 met booster I/II: 2300 normaal: 2400 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
		Totaal: 7400

Kookzone	KM 5958	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
	18 - 28	normaal: 2400 met booster I: 3000 met booster II: 3700
	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
	14 - 20 / 20 x 30	normaal: 1850 met booster I/II: 2300 normaal: 2400 met booster I: 3000 met booster II: 3700
		Totaal: 7400

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdia-
meter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het mate-
riaal van de gebruikte pannen.

Kookzone	KM 5975 / KM 5985	
	Minimale tot maximale Ø in cm*	Vermogen in Watt bij 230 V**
links	16 - 23	normaal: 2300 met booster I: 3000 met booster II: 3700
midden links	10 - 16	normaal: 1400 met booster: 1800
midden rechts	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
rechts	14 - 20	normaal: 1850 met booster: 2900
		Totaal: 7400

* Binnen het aangegeven bereik kunt u pannen met een willekeurige bodemdiameter gebruiken.

** Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de gebruikte pannen.

Speciale uitvoering

Kookplaten met het symbool @ in de linker bovenhoek zijn voorbereid op Miele@home (zie ook "Bij te bestellen accessoires").

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

► Het apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

► Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

Kinderen

► Maak gebruik van de vergrendeling, zodat kinderen het apparaat niet onbedoeld kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

► Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

► Kinderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

► Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

► Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen anders misschien op het apparaat en kunnen zich er dan aan branden.

► Kinderen kunnen ook verbrandingen oplopen als zij pannen van het apparaat trekken. Draai de grepen daarom zo dat ze zich boven het werkblad bevinden. Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij het apparaat kunnen komen.

► Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Bewaar het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Technische veiligheid

► Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.

► De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

► Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten bevestigd overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

► Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

► Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.

Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

► Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door de fabrikant zijn geautoriseerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

► Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Het apparaat is alleen dan spanningsvrij als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
- als de stekker uit het stopcontact is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

► Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

► Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van die onderdelen kan Miele garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

► Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele. De kabel mag alleen door een vakman worden vervangen.

► Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.

► Neem de kookplaat niet in gebruik bij een defect of bij breuken, scheuren en barsten in de keramische plaat c.q. schakel het apparaat meteen uit. Maak de kookplaat spanningsvrij. U kunt anders een elektrische schok krijgen!

Veilig gebruik

► Alleen voor personen met een pacemaker:

Houdt u er rekening mee dat in de directe omgeving van het ingeschakelde apparaat een elektromagnetisch veld ontstaat. Het is niet waarschijnlijk dat dit veld de werking van de pacemaker nadelig beïnvloedt. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.

► Houd magnetiseerbare voorwerpen, zoals creditcards, diskettes en rekenmachines, uit de buurt van de ingeschakelde kookplaat, anders kan de werking van deze voorwerpen worden beïnvloed.

► Wanneer u de kookzones gebruikt, worden deze zeer heet. Ook na het uitschakelen blijven ze dat nog enige tijd. De restwarmte-indicator geeft aan of een kookzone nog heet is.

► Houd toezicht op de kookplaat als u het apparaat gebruikt!

Door drooggekookte pannen kan de keramische plaat beschadigd raken. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten en brand veroorzaken.

► Mocht het vet of de olie vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een geschikte deksel, een vochtige doek of iets dergelijks.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. De ovenwanten of pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!
- ▶ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als werkblad. Leg er geen messen, vorken, lepels of andere metalen voorwerpen op. Als het apparaat ingeschakeld is, onbedoeld wordt ingeschakeld of bij restwarmte kunnen metalen voorwerpen heet worden (verbrandingsgevaar). Andere voorwerpen kunnen - afhankelijk van het materiaal - smelten of vlam vatten.
Vochtige pandeksels kunnen zich vastzuigen.
Schakel de kookzones na gebruik uit!
- ▶ Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is, bestaat er brandgevaar.
- ▶ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Brandgevaar!
- ▶ Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookzones. Er ontstaat anders overdruk waardoor de blikken uiteenspatten en u zich kunt verwonden.
- ▶ Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- ▶ Verhit kookgerei nooit leeg, tenzij de fabrikant van het kookgerei een dergelijk gebruik uitdrukkelijk toestaat. Vanwege de snelle reactietijd van inductie kan de temperatuur in de panbodem in zeer korte tijd de zelfontbrandingstemperatuur van olie en vet bereiken.
- ▶ Houd de kookplaat schoon. Zout, suiker of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen veroorzaken.
- ▶ Zet geen hete pannen of schalen op of in de buurt van het bedieningspaneel. Hierdoor kunnen de elektronische onderdelen onder het paneel beschadigd raken.
- ▶ Laat geen voorwerpen op de keramische plaat vallen. Zelfs een licht voorwerp, zoals een zoutvaatje, kan scheuren of barsten veroorzaken als het verkeerd terechtkomt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan onmiddellijk met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Als de stoffen afkoelen kan de keramische plaat beschadigd raken. Let op dat u uw handen niet brandt. Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld.

► Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, mogen de aansluitkabels van de betreffende apparaten niet in aanraking komen met het hete apparaat. De isolatie van de kabels kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.

► Het apparaat is voorzien van een ventilator. Als zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet de afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat voldoende zijn om de ventilatie te waarborgen. Bewaar geen spitse en kleine voorwerpen of papier in de lade. Deze voorwerpen kunnen via de ventilatieopeningen in de behuizing terechtkomen of aangezogen worden. De ventilator kan dan beschadigd raken of de koeling kan worden beïnvloed.

► Wanneer zich onder het apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare stoffen of brandbare voorwerpen zoals spuitbussen worden bewaard. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.

► Metalen voorwerpen die in een lade onder de kookplaat worden bewaard, kunnen heet worden als u het apparaat lang en intensief gebruikt.

► Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) en lang genoeg wordt aangehouden ($> 10\text{ min.}$).

► Schakel de kookplaat niet in als deze boven een pyrolyse-oven of -fornuis is ingebouwd en de pyrolysefunctie actief is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat zou kunnen reageren (zie de betreffende rubriek).

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

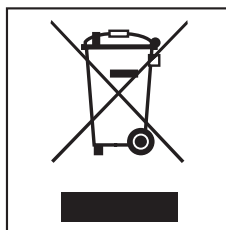
Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

Eerste reiniging

Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik met een vochtige doek en wrijf het apparaat daarna weer droog.

Gebruik voor het reinigen van de keramische plaat geen afwasmiddel, omdat daardoor blijvende blauwe vlekken kunnen ontstaan.

Vóór gebruik

Alleen voor kookplaten met facetrand (geslepen rand):

Na het inbouwen kan de eerste dagen een spleet zichtbaar zijn tussen de kookplaat en het werkblad. Deze spleet zal door het gebruik kleiner worden. De elektrische veiligheid van het apparaat is echter altijd gewaarborgd.

Als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, komen er geurtjes en eventueel damp vrij. Bij elk volgend gebruik komen er minder geurtjes vrij. Uiteindelijk zult u niets meer ruiken.

Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. De geurtjes en de damp zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

Inductie

Principe

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Als u een kookzone inschakelt, genereert deze spoel een magneetveld waardoor de bodem van de pan heet wordt. De kookzone zelf wordt alleen indirect verwarmd door de stralingswarmte van de pan.

Een inductiekookzone reageert alleen op pannen met een magnetiseerbare bodem (zie de rubriek "De juiste pannen"). Andere pannen worden niet heet.

Bij inductie wordt automatisch rekening gehouden met de grootte van de gebruikte pan. Het inductiesysteem werkt alleen op het gedeelte dat door de panbodem wordt bedekt.

De kookzone **functioneert niet**,

- als u deze zonder pan of met een ongeschikte pan (met niet magnetiseerbare bodem) inschakelt.
- als de bodemdiameter van de pan te klein is.
- als u de pan van een ingeschakelde kookzone haalt.

In dat geval verschijnen in het display van de betreffende kookzone afwisselend het symbool  en een  dan wel de ingestelde vermogensstand.

Als u binnen 3 minuten een geschikte pan op de kookzone zet, verdwijnt het symbool  en kunt u gewoon doorgaan.

Als u geen (geschikte) pan op de kookzone zet, wordt de kookzone c.q. de kookplaat na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

Gebruik het apparaat niet als werkblad voor messen, vorken, lepels of andere metalen voorwerpen. Als het apparaat ingeschakeld is, onbedoeld wordt ingeschakeld of als er sprake is van restwarmte kunnen dergelijke voorwerpen heet worden (verbrandingsgevaar).

Schakel de kookzones na gebruik uit!

Inductiegeluiden

Bij gebruik van een inductiekookplaat kunnen in het kookgerei allerlei geluiden ontstaan. De geluiden zijn afhankelijk van het materiaal en de constructie van de bodem van het kookgerei.

- Op een hoge vermogensstand kan het apparaat een bromgeluid veroorzaken. Dit geluid neemt af of verdwijnt, wanneer een lagere vermogensstand wordt ingesteld.
- Bij pannen met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem) kan een knetterend geluid optreden.
- Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden kookzones (zie de rubriek "Boosterfunctie") tegelijk zijn ingeschakeld en op de kookzones pannen staan met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijvoorbeeld een sandwichbodem).
- Vooral bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog doorlopen.

Inductie

De juiste pannen

Let op!

Geschikt zijn pannen van:

- roestvrij staal met een magnetiseerbare bodem
- geëmailleerd staal
- gietijzer

Niet geschikt zijn pannen van:

- roestvrij staal met een niet magnetiseerbare bodem
- aluminium of koper
- glas/keramiek, aardewerk

Als u niet zeker weet of een pan geschikt is voor inductie, kunt u een magneet tegen de panbodem houden. Blijft de magneet hangen, dan is de pan geschikt.

Houdt u er rekening mee dat de eigenschappen van de panbodem het bereidingsresultaat beïnvloeden.

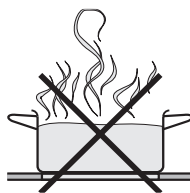
Om optimaal gebruik te maken van een kookzone moet u het formaat van de pan zo kiezen dat de pan tussen de binnenste en de buitenste markering van de kookzone past. Als de pan kleiner is dan de binnenste markering, kan het voorkomen dat de inductiespoel niet reageert. De kookzone reageert dan alsof er geen pan op staat.

Houdt u er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de (meestal kleinere) bodemdiameter.

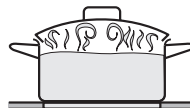
Plaats pannen altijd midden op een kook- of braadzone. Als een pan slechts gedeeltelijk op een kook- of braadzone staat, kunnen de grepen zeer heet worden.

Tip om energie te besparen

Kook bij voorkeur met een deksel op de pan. Op die manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.



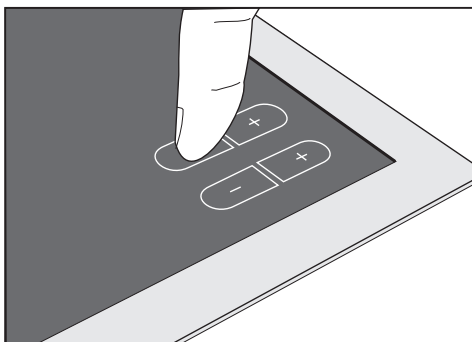
zonder deksel



met deksel

Sensortoetsen

Het bedieningspaneel van de kookplaat is voorzien van elektronische sensortoetsen. Deze reageren op vingercontact. U kunt de kookzones bedienen door met uw vinger de juiste toetsen aan te tippen. De kookplaat reageert daarop telkens met een akoestisch signaal.



Bedien alleen de gewenste toetsen. Druk daarbij van boven op het midden van de toets. Houd het bedieningspaneel altijd vrij en schoon, anders reageren de toetsen niet of u activeert onbedoeld functies. Ook kan de kookplaat dan automatisch worden uitgeschakeld (zie de rubriek "Veiligheidsuitschakeling"). Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel om beschadiging van de elektronische onderdelen te voorkomen.

Inschakelen

Om de kookzones te kunnen gebruiken, moet u eerst de kookplaat inschakelen.

Houd toezicht op het apparaat als het in gebruik is!

Kookplaat inschakelen

- Druk op de Aan/Uit-toets ①.

In de displays van alle kookzones verschijnt een **U**. Voert u daarna geen waarden in, dan wordt de kookplaat om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Kookzone inschakelen

- U schakelt een kookzone in door de betreffende toets **-** of **+** aan te tippen. Kies een vermogensstand tussen **1** en **9** of de warmhoudstand.

Als u daarbij met **-** begint, kiest u koken **met** aankookautomaat. Als u met **+** begint, kiest u koken **zonder** aankookautomaat (zie de rubriek "Aankookautomaat").

Wilt u **nog** een kookzone inschakelen, waarvan de **U** al uit het display is verdwenen, raak dan één keer kort de bijbehorende toets **-** of **+** aan. De **U** verschijnt en u kunt een vermogensstand kiezen, met of zonder aankookautomaat.

Tabel vermogensstanden

Bereidingsproces	Vermogensstand*	
	instelling af fabriek (9 vermogens-standen)	gewijzigde instelling** (17 vermogens-standen)
Warmhouden	h	h
Boter smelten Gelatine oplossen	1 - 2	1 - 2.
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst wellen Groente ontdooien (in een blok)	3	3 - 3.
Gerechten verwarmen die veel vocht bevatten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise Rijstepap, havermoutpap maken Omelet, eieren zonder korstje bakken Fruit blancheren	4	4 - 4.
Diepvriesproducten ontdooien Groente, vis stoven Graan wellen	5	5
Aankoken van grote hoeveelheden, bijv. eenpansgerechten Deegwaren wellen	6	5. - 6
Vis, schnitzel, braadworst, eieren behoedzaam bakken (zonder oververhitting van het vet)	7	6. - 7.
Poffertjes, pannenkoeken, etc. bakken	8	8 - 8.
Grote hoeveelheden water koken Aankoken	9	9

* De aangegeven standen zijn slechts algemene richtlijnen. Ze hebben betrekking op normale porties voor 4 personen. Als u extra hoge pannen gebruikt, zonder deksel kookt of grotere hoeveelheden bereidt, moet een hogere stand worden ingesteld. Kies een lagere stand, als u kleinere hoeveelheden bereidt.

** Als u fijner afgestemde vermogensstanden wenst, kunt u het aantal standen vergroten (zie het hoofdstuk "Programmering"). Bij de tussenstanden verschijnt een punt achter het getal.

Aankookautomaat

Doorkookstand*	Aankooktijd in minuten en seconden (ca.)
1	0 : 15
1.	0 : 15
2	0 : 15
2.	0 : 15
3	0 : 25
3.	0 : 25
4	0 : 50
4.	0 : 50
5	2 : 00
5.	5 : 50
6	5 : 50
6.	2 : 50
7	2 : 50
7.	2 : 50
8	2 : 50
8.	2 : 50
9	-

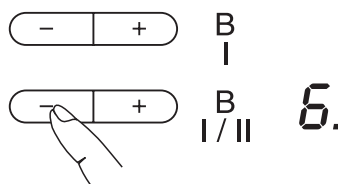
* De doorkookstanden met punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden heeft vergroot (zie het hoofdstuk "Programmering").

Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld. Daarna wordt naar de doorkookstand teruggeschakeld. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkookstand (zie tabel).

Wordt tijdens de aankooktijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de aankookautomaat uitgeschakeld. De functie wordt weer geactiveerd als u de pan binnen 3 minuten terugzet.

Aankookautomaat activeren

- Kies met de toets - de gewenste doorkookstand, bijvoorbeeld 5.



Gedurende de aankooktijd brandt er een controlelampje (een punt) rechts naast de doorkookstand. Daarna dooft dit lampje.

Gedurende de aankooktijd kunt u de doorkookstand met de toets - of + verlagen of verhogen. De aankooktijd verandert dan.

Als u het **aantal vermogensstanden** heeft **vergroot** (zie het hoofdstuk "Programmering"), knipperen in het display afwisselend een **H** en de doorkookstand (tot het einde van de aankooktijd).

Boosterfunctie

De kookzones hebben een enkele booster (I) of een TwinBooster (I/II), zie het hoofdstuk "Algemeen".

Met de boosterfunctie wordt een extra hoog vermogen geleverd, waarmee u bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water kunt verhitten. Met booster I werken de kookzones gedurende 10 minuten met een verhoogd vermogen, met booster II gedurende 15 minuten.

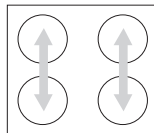
U kunt de boosterfunctie bij twee kookzones tegelijk gebruiken, dat wil zeggen bij een kookzone links en bij een kookzone rechts.

Als u de booster inschakelt, terwijl

- geen vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij het eerder uitschakelen van de functie automatisch teruggeschakeld naar vermogensstand 9.
- wel een vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij het eerder uitschakelen van de functie automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand.

Wordt tijdens de boostertijd de pan van de kookzone gehaald, dan wordt de boosterfunctie uitgeschakeld. De functie wordt weer geactiveerd als u de pan binnen 3 minuten terugzet.

Om het vermogen voor de booster te kunnen leveren, moet het systeem gedurende de boostertijd aan een andere kookzone een deel van het vermogen onttrekken. Hiervoor zijn steeds twee kookzones met elkaar verbonden zoals op de afbeelding is aangegeven:



Het inschakelen van de booster heeft tot gevolg dat:

- een eventueel ingestelde aankookautomaat bij de verbonden kookzones wordt uitgeschakeld.
- bij de verbonden kookzone eventueel de vermogensstand wordt verlaagd.

Als u booster II activeert, wordt de verbonden kookzone uitgeschakeld.

Booster I inschakelen

- Schakel eventueel de gewenste kookzone in.
- Druk op de toets **B** van de betreffende kookzone.

In het display van de kookzone verschijnt **I**. Bovendien licht het controlelampje voor de boosterfunctie op.

Booster II inschakelen

- Schakel eventueel de gewenste kookzone in.
- Druk op de toets **B** van de betreffende kookzone.

In het display van de kookzone verschijnt **I**. Bovendien licht het controlelampje voor de boosterfunctie op.

- Druk opnieuw op de toets **B** van de betreffende kookzone.

In het display van de kookzone verschijnt **II**.

Booster uitschakelen

U kunt de booster ook eerder uitschakelen.

- Druk zo vaak op de toets **B** van de betreffende kookzone totdat in het display het controlelampje voor de booster dooft en er een vermogensstand verschijnt of druk op de toets - van de betreffende kookzone.

Warmhouden

Alle kookzones hebben een warmhoudstand.

Als u de warmhoudstand instelt, wordt de kookzone na maximaal 2 uur uitgeschakeld.

De warmhoudstand is voor het warmhouden van gerechten meteen na de bereiding (dus als deze nog warm zijn). De warmhoudstand is niet bedoeld voor het opwarmen van reeds afgekoelde gerechten!

Tips

Houd gerechten alleen in de pan warm. Dek de pan met een deksel af.

U hoeft de gerechten tijdens het warmhouden niet te roeren.

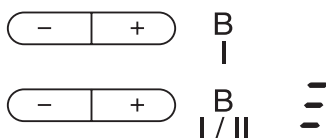
De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af. Houd de warmhoudtijd dan ook zo kort mogelijk.

Uitschakelen en restwarmte-indicatie

Het uitschakelen van een kookzone

- Druk **tegelijk** op de toetsen - en + van de betreffende kookzone.

In het display verschijnt gedurende enige seconden een **B**. Is de kookzone nog heet, dan wordt daarna de restwarmte aangegeven.



Het uitschakelen van de kookplaat

- Druk op de Aan/Uit-toets ①.

Nu zijn alle kookzones uitgeschakeld. In de displays van de kookzones die nog heet zijn, wordt de restwarmte aangegeven.

De streepjes van de restwarmte-indicatie verdwijnen één voor één als de kookzone afkoelt. Het laatste streepje verdwijnt als de kookzone zover is afgekoeld dat u deze zonder gevaar kunt aanraken.

De restwarmte-indicatoren reageren ook als u heet kookgerei op een uitgeschakelde kookzone zet.

Raak de kookzones niet aan zolang de restwarmte-indicatoren branden. Leg er ook geen hittegevoelige voorwerpen op. U kunt zich branden en er bestaat brandgevaar!

Houdt u er rekening mee dat de restwarmte-indicatoren bij een foutmelding niet branden, zelfs niet als de kookzones nog heet zijn.

Timer

U kunt de timer voor twee functies gebruiken:

- voor het instellen van een kookwek-tijd.
- voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

U kunt een tijd instellen van 1 minuut (**01**) tot $9\frac{1}{2}$ (**9.h**) uur. Bij tijden boven 99 minuten (**99**) vindt de instelling plaats in stappen van een half uur. Een half uur wordt aangegeven door een punt achter het cijfer.

Met de toets **-** verlaagt u de tijd van **9.h** tot **00**. Met de toets **+** verhoogt u de tijd van **00** tot **9.h**. Bij 2h en 99 volgt een stop. Om door te gaan, haalt u kort uw vinger van de toets en tikt u de toets daarna weer aan.

Na afloop van de ingestelde tijd verschijnt gedurende enkele seconden de waarde **00** in het display. Tegelijk hoort u enkele seconden een akoestisch signaal. Tip de toets **⏸** aan, als u het signaal voortijdig wilt uitzetten.

Kookwekker

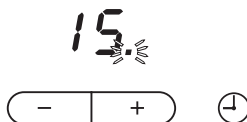
Instellen

U kunt de kookwekker inschakelen als de kookplaat in gebruik is, maar ook als de kookplaat uit is.

- Tip de sensortoets **⏸**, - of **+** aan.

In het tijddisplay verschijnt **00** en het controlelampje van de kookwekker knippert.

- Druk zo lang op de toets **-** of **+** tot de gewenste tijd wordt weergegeven, bijvoorbeeld 15 minuten. Doe dat zolang het controlelampje knippert.



De ingestelde tijd loopt in stappen van een minuut af. U kunt de resterende tijd (resttijd) in het tijddisplay aflezen en op elk moment veranderen met de toets **-** of **+**.

Wissen

- Druk tegelijk op de toetsen **-** en **+**.

Automatisch uitschakelen van een kookzone

U kunt een kookzone alleen automatisch laten uitschakelen als u voor die kookzone een vermogensstand heeft ingesteld. Alle kookzones kunnen tegelijk worden geprogrammeerd.

Als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegestane bedrijfsduur wordt de kookzone na die maximale tijd door de veiligheidsuitschakeling uitgeschakeld (zie de betreffende rubriek).

- Stel voor de betreffende kookzone, bijvoorbeeld rechts achter, op de gebruikelijke manier een vermogensstand in.

- Tip de sensortoets  aan.

In het tijddisplay verschijnt **00** en het controlelampje van de kookwekker knippert.

- Tip de sensortoets  opnieuw aan.

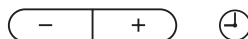
In het tijddisplay dooft het controlelampje van de kookwekker en er knippert een controlelampje voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

- Zijn meerdere kookzones ingeschakeld, druk dan zo lang op toets  tot het controlelampje van de gewenste kookzone knippert, bijvoorbeeld rechts achter.

De controlelampjes van de ingeschakelde kookzones verschijnen met de wijzers van de klok mee, beginnend bij links voor.

- Druk zo lang op de toets - of + tot de gewenste tijd wordt weergegeven, bijvoorbeeld 15 minuten.

15 



De ingestelde tijd loopt in stappen van een minuut af. U kunt de resterende tijd (resttijd) in het tijddisplay aflezen en op elk moment veranderen met de toets - of +.

Als u nog een kookzone automatisch wilt laten uitschakelen, voert u de beschreven handelingen nog eens uit.

Als u meerdere uitschakeltijden heeft geprogrammeerd, wordt de kortste resttijd weergegeven. Het controlelampje van de betreffende kookzone knippert. De andere controlelampjes branden continu. Als u die resttijden wilt laten weergegeven, tip dan de sensortoets  zo vaak aan totdat het gewenste controlelampje begint te knippen.

Timer

Timerfuncties tegelijk gebruiken

U kunt de functies "kookwekker" en "automatisch uitschakelen" tegelijk gebruiken.

U heeft een of meer uitschakeltijden geprogrammeerd en wilt **ook** de **kookwekker** instellen:

Tip de sensortoets $\oplus$ zo vaak aan totdat het controlelampje van de kookwekker knippert.

U heeft de kookwekker ingesteld en wilt **ook een of meer uitschakeltijden** programmeren:

Tip de sensortoets $\oplus$ zo vaak aan totdat het controlelampje van de gewenste kookzone knippert.

Kort na de laatste invoer schakelt het tijddisplay over naar de kortste resttijd. Wilt u de resttijden laten weergeven die op de achtergrond aflopen, tip dan de sensortoets $\oplus$ zo vaak aan totdat het gewenste controlelampje knippert.

Uitgaande van de kortste resttijd worden nu met de wijzers van de klok mee alle ingeschakelde kookzones en de kookwekker geselecteerd.

Vergrendeling instellingen / apparaat

Om te voorkomen dat de kookplaat of kookzones per ongeluk worden ingeschakeld of instellingen worden gewijzigd, is dit apparaat voorzien van een vergrendeling.

De **vergrendeling van de instellingen** activeert u als de kookplaat in gebruik is. Als de vergrendeling actief is, kan het apparaat alleen nog beperkt worden bediend:

- De vermogensstanden van de kookzones en de instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd.
- De kookzones en de kookplaat kunnen wel worden uitgeschakeld, maar daarna niet weer worden ingeschakeld.

De **vergrendeling van het apparaat** activeert u als de kookplaat uitgeschakeld is. Als de vergrendeling actief is, kan het apparaat niet worden ingeschakeld en kan de timer niet worden bediend.

Het apparaat is zo geprogrammeerd dat u deze vergrendeling handmatig moet activeren. U kunt de instelling zo wijzigen dat de vergrendeling van het apparaat 5 minuten na het uitschakelen van de kookplaat automatisch plaatsvindt (zie ook "Programmering").

Als de vergrendeling van de instellingen of het apparaat geactiveerd is, verschijnt het controlelampje als u een toets aanraakt.

Beide vergrendelingen zijn na een stroomonderbreking uitgeschakeld.

Activeren

- Druk zo lang op de sensortoets  tot het betreffende controlelampje verschijnt.

Na korte tijd gaat het controlelampje automatisch uit.

U kunt de vergrendeling wijzigen van 1-vinger-bediening in 3-vinger-bediening (zie het hoofdstuk "Programmering"). Kinderen kunnen dan minder gemakkelijk functies activeren.

Deactiveren

- Druk zo lang op de sensortoets  tot het controlelampje uitgaat.

Beveiligingen

Stop & Go

Uw apparaat heeft een functie waarmee u het vermogen van alle ingeschakelde kookzones tot 7 kunt verlagen. Als u de functie weer uitzet, worden de laatst ingestelde vermogensstanden weer ingeschakeld.

Als u de functie niet uitzet, wordt de kookplaat na 1 uur automatisch uitgeschakeld.

Als u gebruik wilt maken van deze functie moet u eerst eenmalig de standaardinstelling wijzigen (zie het hoofdstuk "Programmering").

Als u een kookzone automatisch wilt laten uitschakelen, dan wordt bij activering van de "Stop & Go"-functie de tijd onderbroken. Als u de functie weer uitschakelt, loopt de tijd door.

De kookwekker loopt bij activering van de "Stop & Go"-functie zonder onderbreking door.

Activeren

- Druk zo lang op de sensortoets  tot u twee korte akoestische signalen hoort.

Druk niet te lang op de toets . U activeert anders de vergrendeling.

Het controlelampje voor de vergrendeling begint te knipperen. De vermogensstand van de ingeschakelde kookzones wordt verlaagd tot 1. In de betreffende displays verschijnt een 1.

Deactiveren

- Druk zo lang op de sensortoets  tot het controlelampje uitgaat.

De laatst ingestelde vermogensstanden zijn nu weer actief.

Veiligheidsuitschakeling

Het apparaat is voorzien van een beveiliging die de kookplaat automatisch uitschakelt als u vergeet deze uit te zetten.

... als een kookzone te lang aanstaat

Is een kookzone langdurig ingeschakeld geweest (zie tabel), zonder dat de vermogensstand is gewijzigd, dan wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. In het display verschijnt de restwarmte-indicator.

Als u een kookzone weer wilt inschakelen, doet u dat zoals gebruikelijk.

Vermogens-stand*	Maximale bedrijfsduur in uren
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* De vermogensstanden met punt zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden heeft vergroot (zie het hoofdstuk "Programmering").

... als er iets op het bedieningspaneel ligt

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als één of meer sensortoetsen langer dan 10 seconden bedekt zijn, bijvoorbeeld als u uw hand erop legt, een gerecht overkookt of als er voorwerpen op liggen.

Tegelijk hoort u om de 30 seconden een akoestisch signaal (maximaal 10 minuten) en knippert in de displays van de bedekte sensortoetsen een **F**:



- Reinig het bedieningspaneel c.q. verwijder de voorwerpen.

Het signaal gaat uit en de **F** verdwijnt uit het display.

- Schakel de kookplaat weer in met de Aan/Uit-toets ①. U kunt het apparaat daarna weer in gebruik nemen.

Beveiligingen

Oververhittingsbeveiliging

Alle inductiespoelen en de koellichamen van de elektronica zijn voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Voordat de inductiespoelen of de koellichamen oververhit raken, zorgt de oververhittingsbeveiliging bij de betreffende kookzone of de kookplaat voor een van de volgende reacties:

- Een ingeschakelde booster wordt uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- Betreft het een inductiespoel, dan verschijnt de foutmelding **FE99** en wordt de kookplaat uitgeschakeld

De foutmelding verdwijnt en in de displays van nog hete kookzones wordt de restwarmte weergegeven.

Pas als de inductiespoel voldoende is afgekoeld, kan de kookplaat weer gewoon in gebruik worden genomen.

- Als het een koellichaam betreft, wordt de energietoevoer naar de kookzones verlaagd. De ingestelde vermogensstand wordt nog wel weergegeven.

Zodra het koellichaam voldoende is afgekoeld, gaan de kookzones automatisch weer aan op de oorspronkelijk ingestelde vermogensstand.

De oververhittingsbeveiliging reageert, wanneer

- leeg kookgerei verhit wordt.
- vet of olie op een hoge vermogensstand verhit wordt.
- de onderkant van het apparaat niet voldoende geventileerd wordt.

Reageert de oververhittingsbeveiliging opnieuw nadat de oorzaak is weggenomen, neem dan contact op met Miele.

 Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Reinig het hele apparaat na elk gebruik. Laat het apparaat eerst afkoelen. Wrijf het apparaat na elke vochtige reiniging droog. U voorkomt zo kalkafzetting.

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- vlekken- en roestverwijderaars.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- grill- en ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannensponsjes) en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- puntige voorwerpen (zodat de dichtingen tussen de keramische plaat en de lijst dan wel tussen lijst en werkblad niet beschadigd raken).

Reiniging en onderhoud

Keramische plaat

Verwijder alle grove verontreinigingen met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijderd u met een glasschraper.

Reinig de kookplaat vervolgens met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal (zie ook "Bij te bestellen accessoires") en met keukenpapier of een schone doek. Gebruik het reinigingsmiddel niet op een hete kookplaat, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Houdt u zich aan de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Wis de kookplaat ten slotte met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog. Verwijder alle reinigingsmiddelresten. De resten kunnen anders inbranden en de keramische plaat aantasten.

Vlekken van kalkresten, water en aluminium kunt u met het reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal verwijderen.

Komt suiker, suikerhoudend voedsel, kunststof of aluminiumfolie op een hete kookzone terecht, vermeng de suikerhoudende stoffen dan **onmiddellijk** met water. Schakel vervolgens de kookzone uit en verwijder de resten met een schraper, zolang de plaat nog heet is. Let op dat u daarbij uw handen niet brandt.

Reinig de plaat verder als deze is afgekoeld. Ga daarbij te werk zoals in het voorgaande is beschreven.

U kunt de programmering van uw apparaat eventueel veranderen (zie tabel).

- De kookplaat moet zijn uitgeschakeld. Druk nu **tegelijk** op de Aan/Uit-toets ① en de vergrendelingstoets . Houd deze toetsen ingedrukt totdat het controlelampje van de vergrendeling begint te knipperen.

In het kookzonedisplay verschijnen een *P* (programma), een *5* (status) en een cijfer dat de huidige instelling aangeeft.

- Stel eerst het **gewenste programma** in met de toets **+** of **-** van de kookzone **links voor**. Kies vervolgens de **gewenste status** met de toets **+** of **-** van de kookzone **rechts voor** (zie tabel). Op deze manier kunt u meerdere programma's na elkaar wijzigen.

Om de nieuwe instellingen op te slaan, drukt u op de Aan/Uit-toets ① totdat de weergaven verdwijnen. Wilt u de veranderingen **niet opslaan**, houd de vergrendelingstoets  dan ingedrukt totdat de weergaven verdwijnen.

Programmering

Programma*	Status**	Instelling
P 0 Demo-stand en fabrieksinstellingen	S 0	Demo-stand aan
	S 1	Demo-stand uit
	S 9	Fabrieksinstellingen herstellen
P 1 Stop & Go	S 0	Uit
	S 1	Aan
P 2 Aantal vermogensstanden	S 0	9 vermogensstanden (1, 2, 3 ... tot 9)
	S 1	17 vermogensstanden (1, 1., 2, 2., 3 ... tot 9) Let op! De aankookfunctie is nu te herkennen aan een <i>R</i> die afwisselend met de doorkookstand verschijnt.
P 3 Akoestisch signaal als geen pan of een ongeschikte pan is geplaatst	S 0	Uit
	S 1	Zacht
	S 2	Gemiddeld
	S 3	Hard
P 4 Akoestisch signaal bij bediening sensortoetsen	S 0	Uit
	S 1	Zacht
	S 2	Gemiddeld
	S 3	Hard
P 5 Akoestisch signaal timer	S 0	Uit
	S 1	Zacht, 10 seconden continu
	S 2	Gemiddeld, 10 seconden continu
	S 3	Hard, 10 seconden continu

* Een niet genoemd programma (een niet genoemde status) wordt niet gebruikt.

** De fabrieksinstellingen zijn vet gedrukt.

Programma*	Status**	Instelling
P 6 Vergrendeling instellingen	S 0	Vergrendeling met toets 
	S 1	Vergrendeling met toets  en de toetsen + van de beide rechter kookzones
P 7 Vergrendeling apparaat	S 0	Handmatige activering van de vergrendeling
	S 1	Automatische activering van de vergrendeling
P 8 Aankookautomaat	S 0	Uit
	S 1	Aan
P 0. Miele@home - alleen bij apparaten met communicatiemodule -	S 0	Niet actueel
	S 1	Afgemeld
	S 2	Aangemeld
		Aanmelding c.q. afmelding actief
P 6. Reactiesnelheid sensor-toetsen	S 0	Langzaam
	S 1	Normaal (300 ms)
	S 2	Snel

* De niet genoemde programma's worden niet gebruikt.

** De fabrieksinstellingen zijn vet gedrukt.

 Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Wat moet u doen als . . .

... de kookplaat respectievelijk de kookzones niet kunnen worden ingeschakeld?

Controleer of

- de pannen geschikt zijn.
- de vergrendeling geactiveerd is. Is dat het geval, hef deze dan op (zie de rubriek "Vergrendeling").
- de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is.

Is het probleem daarmee nog niet opgelost, haal dan ca. 1 minuut de spanning van het apparaat en wel als volgt:

- Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit c.q. draai de desbetreffende stop eruit of
- schakel de aardlekschakelaar uit.

Nadat de zekering, de hoofd- of de aardlekschakelaar weer is ingeschakeld, kunt u het apparaat weer normaal gebruiken. Waarschuw een elektricien of Miele als u de storing niet zelf kunt verhelpen.

... bij een nieuwe kookplaat geurtjes en damp vrijkomen?

Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. De geurtjes en de damp zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

... de kookplaat kan worden ingeschakeld en instellingen mogelijk zijn, maar de kookzones niet heet worden?

Controleer of het apparaat in de demo-stand staat (zie het hoofdstuk "Programmering").

... in het display van een kookzone een verschijnt?

Controleer of

- een lege kookzone per ongeluk is ingeschakeld.
- op de betreffende kookzone een pan staat die geschikt is voor inductie en die voldoende groot is (zie de rubriek "De juiste pannen").

... een kookzone of de hele kookplaat tijdens het gebruik automatisch wordt uitgeschakeld?

De veiligheidsuitschakeling of de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd (zie de rubrieken "Veiligheidsuitschakeling" en "Oververhittingsbeveiliging").

... een van de volgende storingen optreedt:

- De boosterfunctie wordt te vroeg uitgeschakeld.
- De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.
- De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.

De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd (zie de rubriek "Oververhittingsbeveiliging").

... de inhoud van een pan niet of nauwelijks begint te koken, hoewel u de aankookautomaat heeft ingeschakeld?

De oorzaak kan zijn dat

- grote hoeveelheden worden verhit.
- de pan de warmte niet goed geleidt.

Kies de volgende keer een hogere doorkookstand of stel eerst de hoogste vermogensstand in en schakel daarna handmatig terug naar een lagere stand.

... de ventilator na het uitschakelen doorwerkt?

Dit is geen storing! De ventilator draait door totdat het apparaat is afgekoeld en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

... in het display van de achterste kookzones een F , in de voorste een E en in het display van de timer cijfers verschijnen?

FE99:

De oververhittingsbeveiliging van de inductiespoel heeft gereageerd. Zodra een kookzone voldoende is afgekoeld, kunt u de kookzone gewoon weer in gebruik nemen.

Andere foutmeldingen:

Onderbreek de stroomvoorziening van de kookplaat gedurende ca. 1 minuut.

Mocht het probleem zich na het herstellen van de stroomvoorziening weer voordoen, neem dan contact op met Miele.

Bij te bestellen accessoires

Miele-apparaten zijn hoogwaardig en moeten dan ook aan hoge eisen voldoen. Ze moeten de beste resultaten opleveren en een lange levensduur hebben. Hiervoor moeten alle factoren perfect samenwerken. Daarom heeft Miele een uitgebreid assortiment accessoires samengesteld dat optimaal aansluit bij onze apparaten.

De onderhoudsmiddelen zijn volledig op de betreffende apparaten afgestemd.

U kunt deze en vele andere producten via internet bestellen:



De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie omslag) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Onderhoudsproducten

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml

Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

Universeel microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Miele@home

Voor communicatie geschikte apparaten maken voor de communicatie met de Miele@home-weergave-apparaten (SuperVision-apparaat, InfoControl) gebruik van het stroomnet (230 V) in huis (Powerline-techniek). Zo kunt u op elk moment informatie over uw apparaat op het weergave-apparaat aflezen, bijvoorbeeld de programmafase, een foutmelding, etc.

Met Miele@home kunt u ook een verbinding maken tussen bepaalde afzuigkappen en kookplaten (**Con@ctivity**). De afzuigkap reageert dan automatisch op de instellingen van de kookplaat, waarbij de afzuigstand en de verlichting worden geregeld.

Om deze mogelijkheden te kunnen benutten, moet uw apparaat van een communicatiemodule worden voorzien.

Meer informatie over Miele@home vindt u op internet onder www.miele.nl.

XKM 2000 KM

Communicatiemodule met inbouwmaterialen.

InfoControl

Weergave-apparaat met basisstation en mobiele unit.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt, moet het pas na de montage van de bovenkastjes en de afzuigkap worden ingebouwd.

- ▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.
- ▶ Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman op een niet-stationaire locatie (bijvoorbeeld een boot of camper) worden ingebouwd en aangesloten. Hierbij moet aan alle voorwaarden voor een veilig gebruik worden voldaan.
- ▶ Het is niet toegestaan de kookplaat boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten in te bouwen.
- ▶ Deze kookplaat mag alleen boven fornuizen en ovens met wasemkoeling worden ingebouwd.

▶ De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen niet in aanraking komen met de bodemplaat van het apparaat en niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

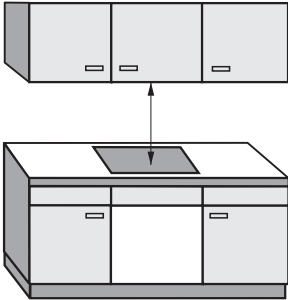
▶ De op de volgende bladzijden aangegeven veiligheidsafstanden dienen nauwkeurig te worden aangehouden.

▶ Gebruik geen voegenkit en soortgelijke producten, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting van het apparaat is toereikend als afdichting tussen plaat en werkblad (zie ook de rubriek "Algemene inbouw-aanwijzing").

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand boven het apparaat



Als in de gebruiksaanwijzing of montagehandleiding van verschillende apparaten (bijvoorbeeld een wokbrander of een elektrische kookplaat) verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een afzuigkap, kies dan de grootste afstand.

Tussen het apparaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven.

Is de betreffende informatie niet beschikbaar (bijvoorbeeld bij een keukenplank), dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

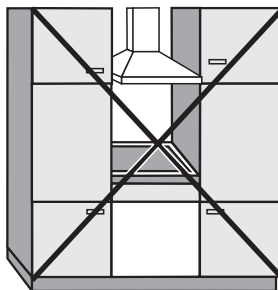
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Zijkant

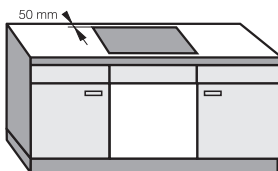
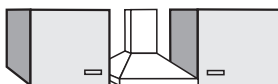
De apparaten mogen slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan de apparaten zelf (zie de afbeeldingen).

Houd minimaal de volgende veiligheidsafstanden aan:

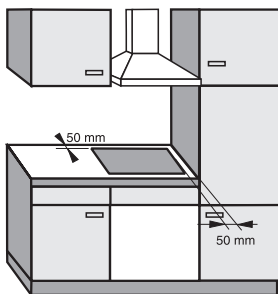
- 50 mm rechts of links van de uitsparing ten opzichte van een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast).
- 50 mm tussen de uitsparing en de achterwand.



Niet toegestaan!



Aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

Veiligheidsafstand onder het apparaat

Om de ventilatie van het apparaat te kunnen waarborgen, moet onder het apparaat een minimale afstand worden aangehouden ten opzichte van een oven, tussenbodem of lade.

De minimale afstand vanaf de onderkant van de kookplaat tot de

- bovenkant van de **oven** moet **15 mm** zijn.
- bovenkant van de **tussenbodem** moet **15 mm** zijn.
In het achterste gedeelte moet voor de doorvoer van de aansluitkabel een ventilatieopening van 10 mm worden gerealiseerd.
- bodem van de **lade** moet **75 mm** zijn.

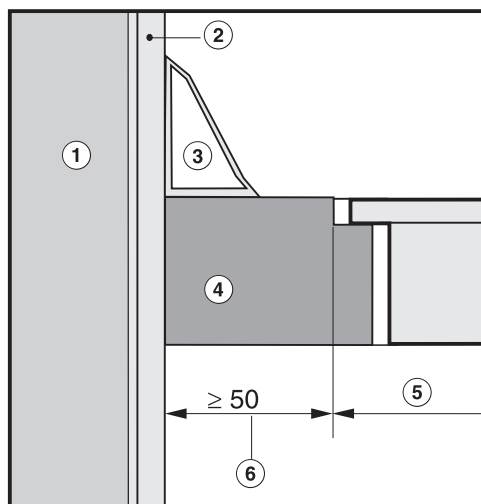
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

Veiligheidsafstand bij een beklede nis

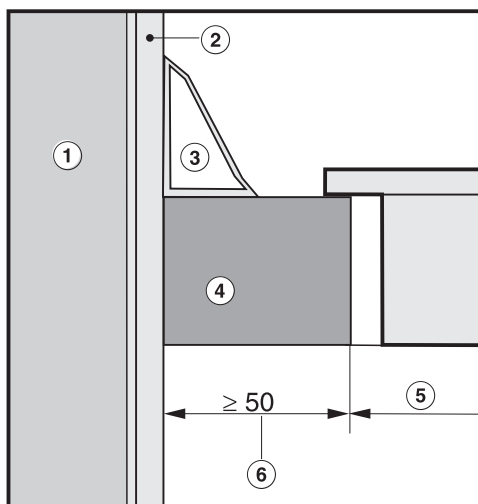
Tussen de nisbekleding en de rand van de uitsparing in het werkblad dient een minimale afstand te worden aangehouden van 50 mm.

Deze afstand is alleen nodig als het materiaal van de nisbekleding van hout of ander brandbaar materiaal is. Bij onbrandbaar materiaal (metaal, keramische tegels en dergelijke) kan de afstand worden verkleind met de dikte van de nisbekleding (voor zover praktisch realiseerbaar). Bij te hoge temperaturen kunnen materialen beschadigd raken.

Kookplaten zonder randlijst



Kookplaten met randlijst/facetrand

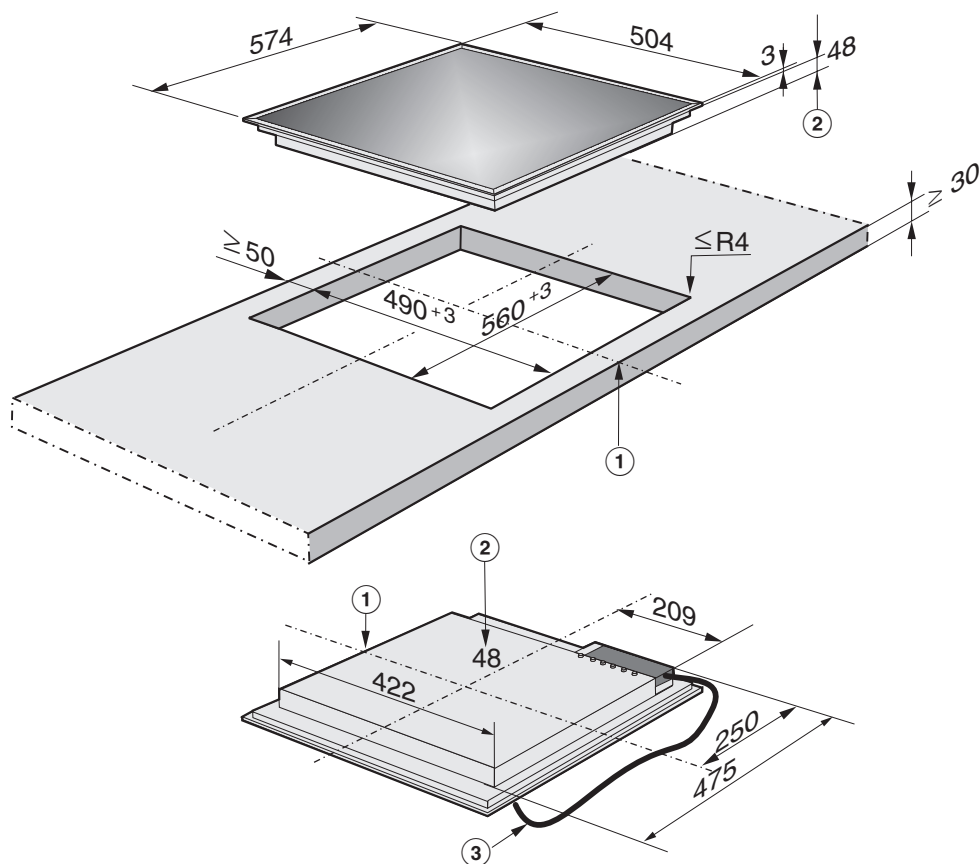


- ① Wand
- ② Nisbekleding
- ③ Wandafdichtstrip
- ④ Werkblad
- ⑤ Uitsparing in het werkblad
- ⑥ Minimale afstand 50 mm

Kookplaten met randlijst / facetrand

Inbouwmaten

KM 5942



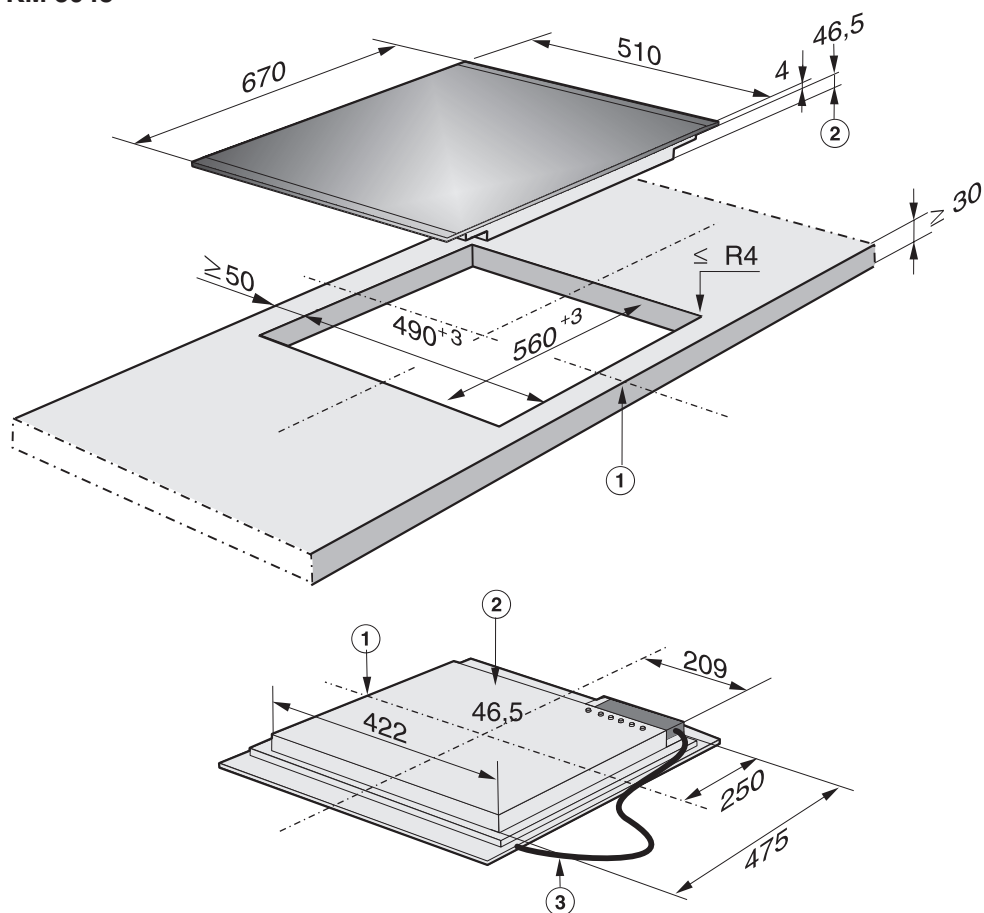
① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluitkabel, L = 1440 mm

Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 5943



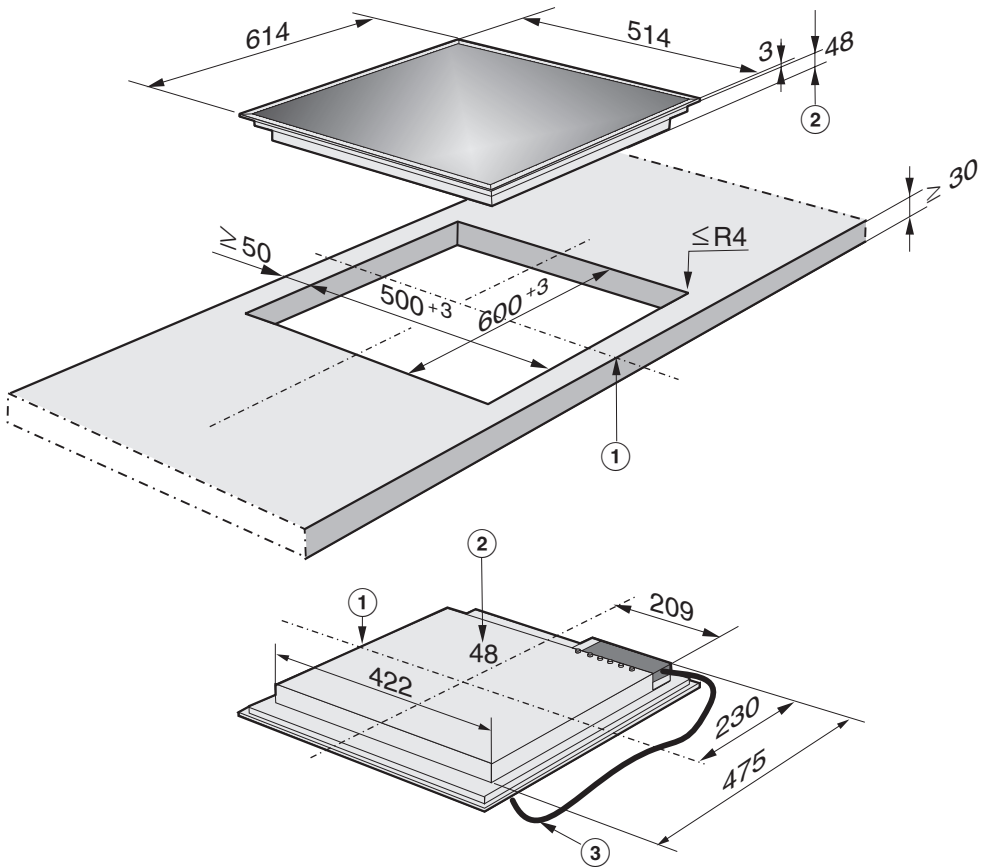
① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluitkabel, L = 1440 mm

Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 5945

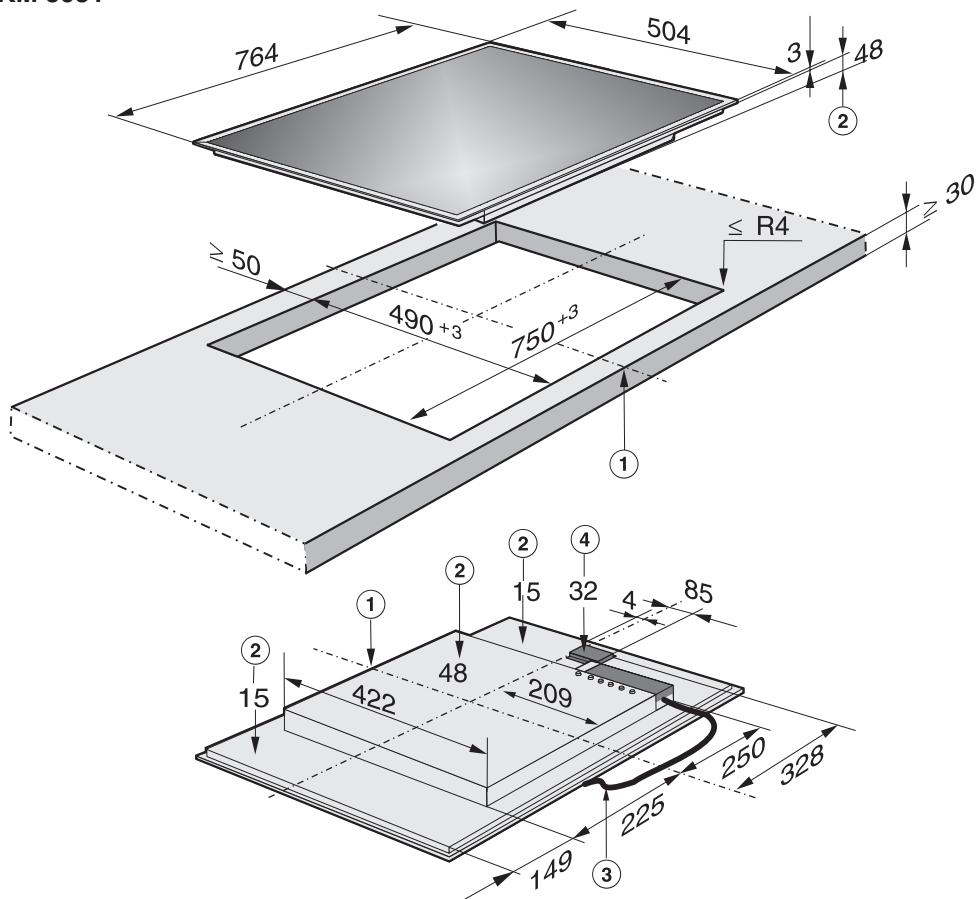


① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluitkabel, L = 1440 mm

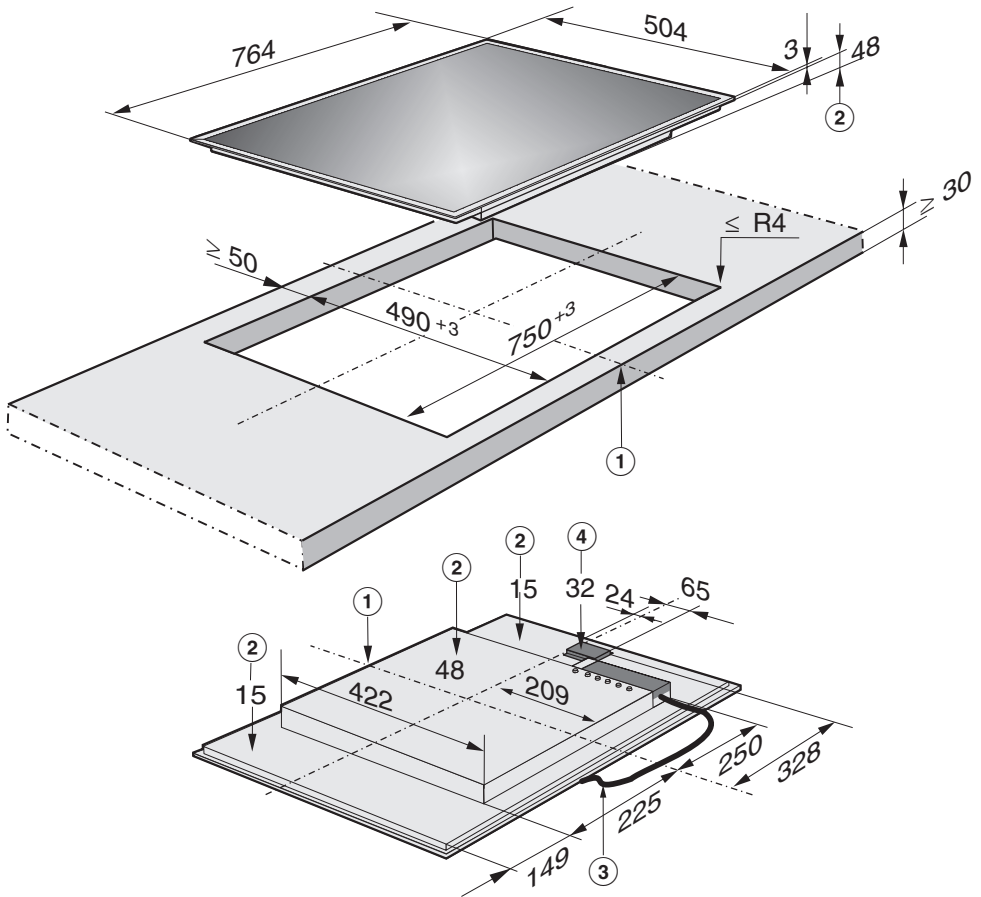
Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 5951

- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ④ Aansluiting voor Miele@home

Kookplaten met randlijst / facetrand

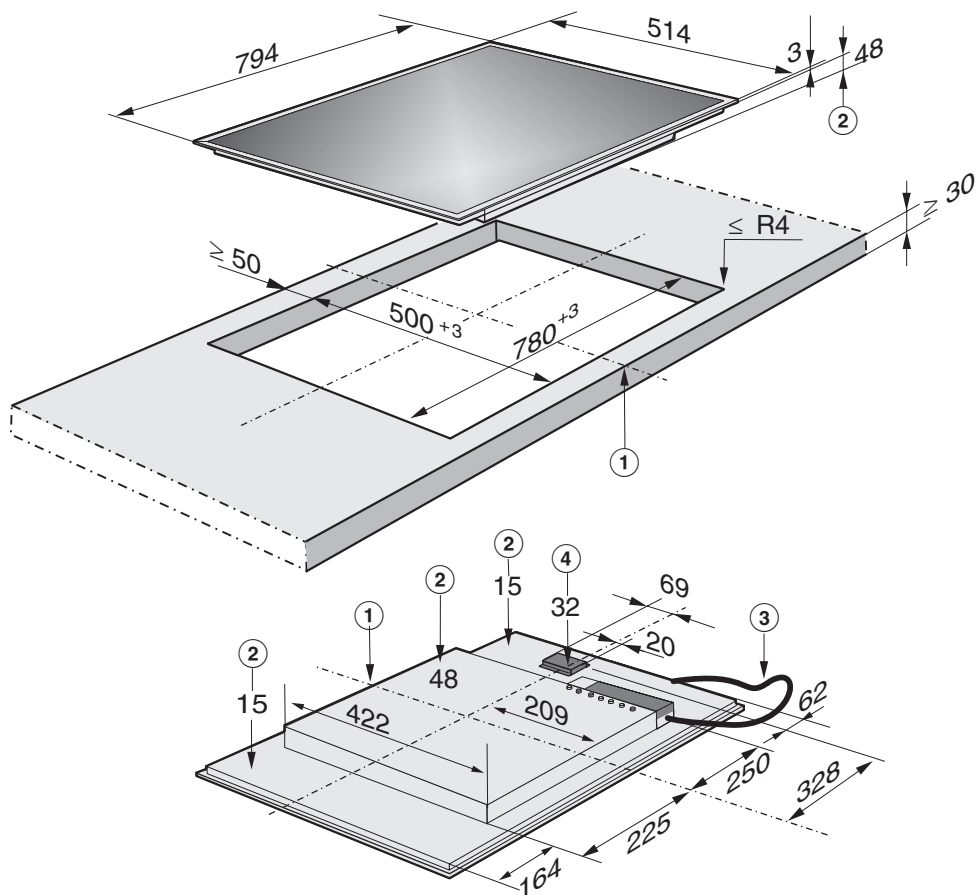
KM 5955



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ④ Aansluiting voor Miele@home

Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 5957

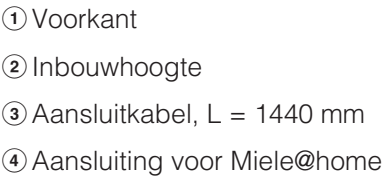


① Voorkant

② Inbouwhoogte

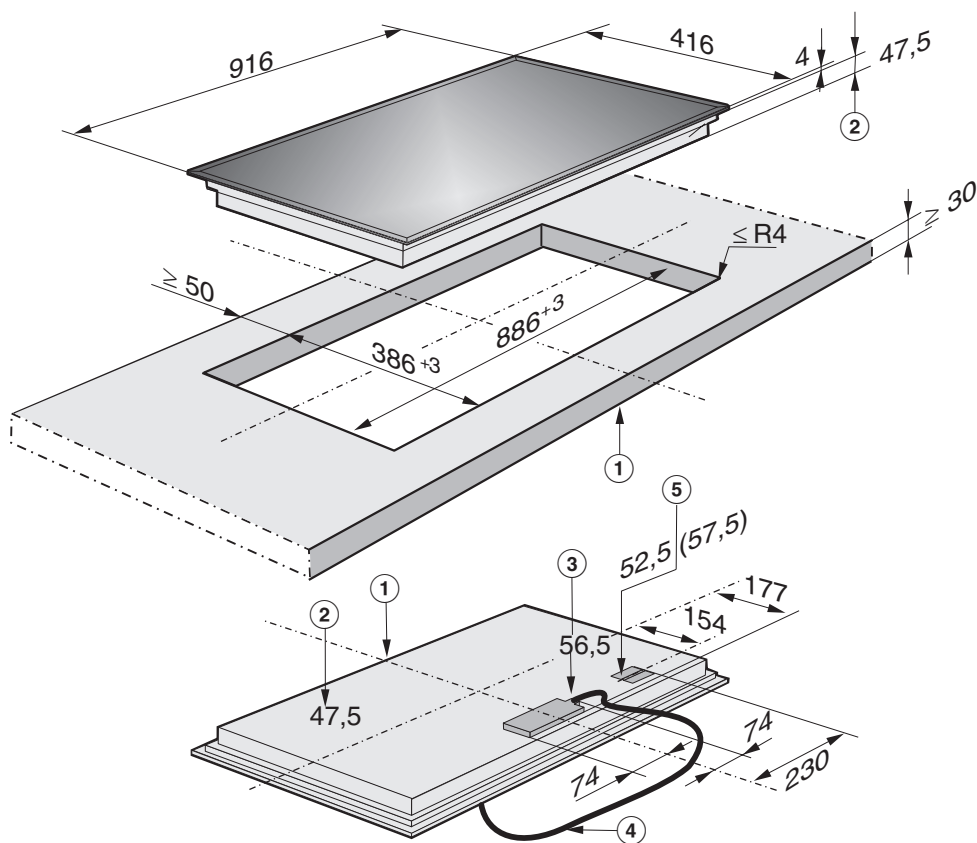
③ Aansluitkabel, L = 1440 mm

④ Aansluiting voor Miele@home

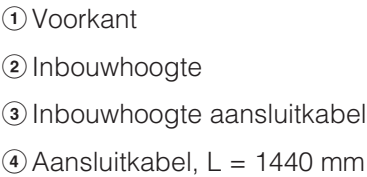
KM 5958

Kookplaten met randlijst / facetrand

KM 5975



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Inbouwhoogte aansluitkabel
- ④ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ⑤ Aansluiting voor Miele@home
(inbouwhoogte met aansluitkabel Miele@home = 57,5 mm)

KM 5985

Kookplaten met randlijst / facetrand

Inbouwen

Voorbereiding werkblad

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets. Neem de **minimale** afstand tot de **achterwand** in acht en tot een eventueel aanwezige **zijwand** (rechts of links). Zie ook het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen".
- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. De gebruikte materialen moeten hittebestendig zijn.

Wordt bij het inbouwen geconstateerd dat de randafdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, dan kan de hoekradius ($\leq R4$) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

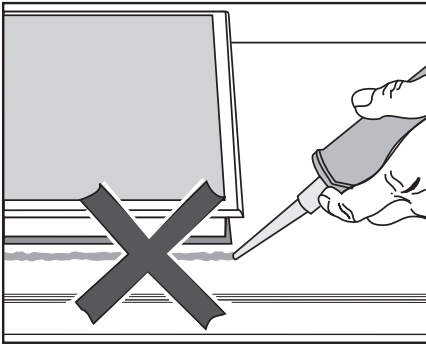
Voor de inbouw zijn geen klemveren nodig. De speciale afdichttape zorgt ervoor dat de kookplaat stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift. De spleet tussen de rand en het werkblad zal na verloop van tijd kleiner worden.

Kookplaat positioneren

Bij installatie van **Miele@home / Con@ctivity** moet de kookplaat voor het inbouwen worden aangepast en de communicatiemodule worden aangesloten! Zie de montage- en installatiehandleiding Miele@home / Con@ctivity XKM 2000 KM.

- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Leg de kookplaat midden in de uitsparing. De dichting van de kookplaat moet goed op het werkblad aansluiten. Alleen dan is een correcte afdichting gewaarborgd. Gebruik geen voegenkit.
- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.

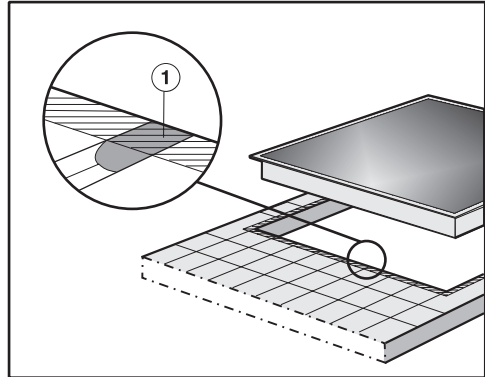
Algemene inbouw aanwijzing



Gebruik geen voegenkit, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting onder de rand van het apparaat is voldoende als afdichting tussen plaat en werkblad.

Gebruik nooit kit tussen de lijst van het apparaat en het werkblad! Anders kan het apparaat later - voor servicedoeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden gehaald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken.

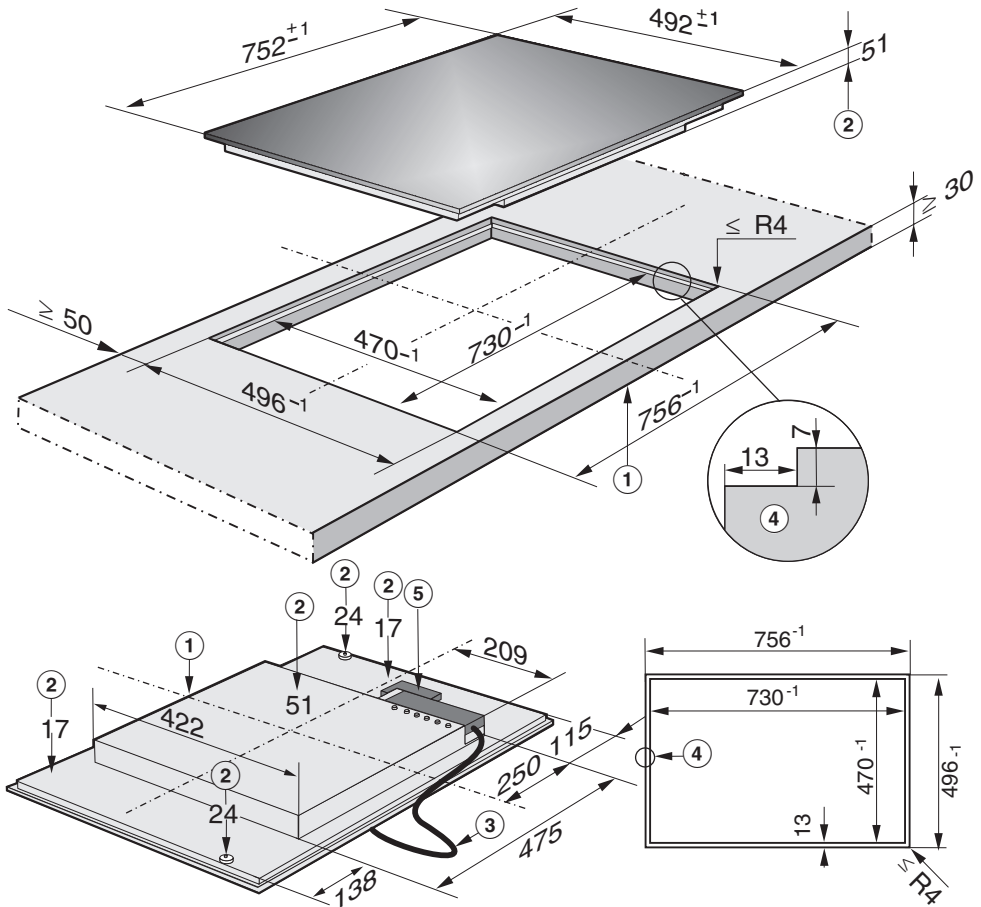
Werkblad met tegels



De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand moeten glad en vlak zijn, zodat de lijst gelijkmatig aansluit en de dichting onder de rand van het apparaat voldoende afdicht.

Kookplaten zonder randlijst

KM 5956

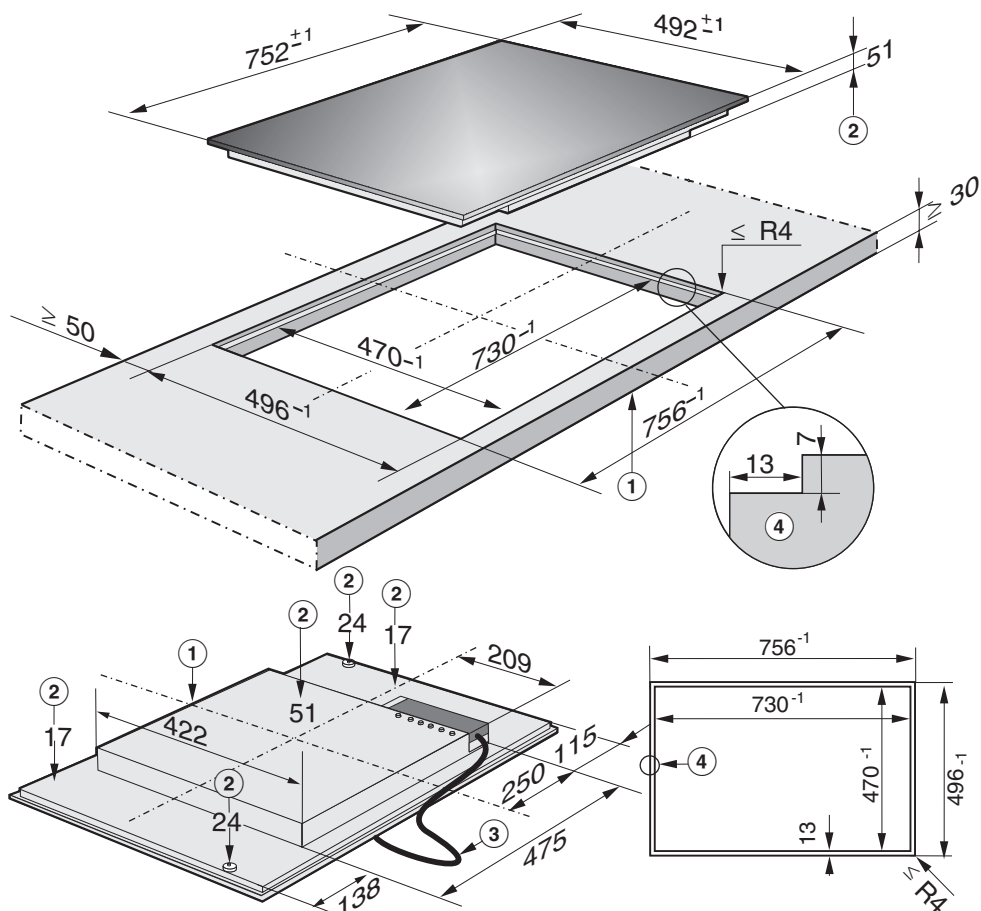


- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ④ Getrapte freesrand voor natuurstenen werkbladen
- ⑤ Aansluiting voor Miele@home

Zie beslist de detailtekeningen voor de afmetingen van de uitsparing voor een natuurstenen werkblad.

Kookplaten zonder randlijst

KM 5953 / KM 5986



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Aansluitkabel, L = 1440 mm
- ④ Getrapte freesrand voor natuurstenen werkbladen

Zie beslist de detailtekeningen voor de afmetingen van de uitsparing voor een natuurstenen werkblad.

Kookplaten zonder randlijst

Inbouwen

Een kookplaat zonder randlijst is alleen geschikt voor inbouw in natuurstenen (graniet, marmer) en betegelde werkbladen, alsmede in massief hout. Andere materialen, zoals corian en askilan, zijn niet geschikt. Het apparaat moet worden ingebouwd in een 1000 mm brede onderkast.

Bij installatie van **Miele@home** / **Con@ctivity** moet de kookplaat voor het inbouwen worden aangepast en de communicatiemodule worden aangesloten! Zie de montage- en installatiehandleiding Miele@home / Con@ctivity XKM 2000 KM.

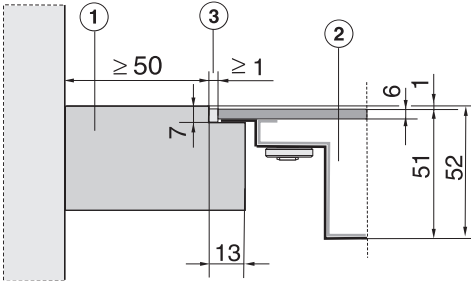
Voor onderhoudswerkzaamheden moet de kookplaat van onderaf toegankelijk blijven, zodat de voegenkit niet hoeft te worden verwijderd.

Deze kookplaat

- kan rechtstreeks in een correct voorbereid natuurstenen werkblad worden geplaatst.
- moet in een massief-houten/betegeld werkblad met houten lijsten worden bevestigd. De lijsten worden niet bij het apparaat geleverd.

Werkblad voorbereiden en kookplaat bevestigen

Werkblad van natuursteen



- ① Werkblad
- ② Kookplaat
- ③ Voegbreedte

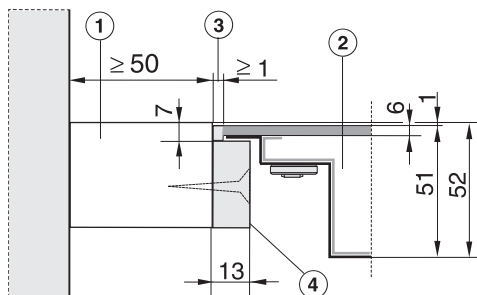
Omdat voor de keramische plaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren (minimaal 1 mm).

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeeldingen.
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing.
- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).

Gebruik uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconen-voegenkit. Neem de aanwijzingen van de kitfabrikant in acht.

Kookplaten zonder randlijst

Massief-houten/betegeld werkblad



- ① Werkblad
- ② Kookplaat
- ③ Voegbreedte
- ④ Houten lijsten 13 mm
(niet bijgeleverd)

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de afbeeldingen.
- Bevestig de houten lijsten ④ 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie afbeelding).
- Leid de aansluitkabel van de kookplaat door de uitsparing naar beneden.
- Plaats en centreer de kookplaat ② in de uitsparing.
- Sluit de kookplaat aan.
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige siliconen-voegenkit (minimaal 160 °C).

Omdat voor de keramische plaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren (minimaal 1 mm).

Neem de aanwijzingen van de kitfabrikant in acht.

Gebruik bij **natuurstenen tegels** uitsluitend een voor natuursteen geschikte siliconen-voegenkit.

Alleen een erkend elektricien mag het apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten en (indien nodig) de aansluitkabel vervangen. Een erkend elektricien is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf en neemt deze zorgvuldig in acht.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundig inbouwen of door een verkeerde aansluiting.

De fabrikant kan bovendien niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Na inbouw moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

zie typeplaatje

Aansluiting

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

Spanning AC 230 V / 50 Hz
Zekering 16 A (type B of C)

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

Aardlekschakelaar

Om extra veiligheid te kunnen garanderen, wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd de huisinstallatie van een aardlekschakelaar (30 mA) te voorzien.

Bij een beveiliging ≤ 100 mA kan de aardlekschakelaar reageren, als het apparaat wordt ingeschakeld, nadat het enige tijd niet gebruikt is.

Elektrische aansluiting

Scheidingssysteem

Het apparaat moet via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De **contactopening** in uitgeschakelde toestand moet ten minste **3 mm** bedragen! Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en aardlekschakelaars.

Spanningsvrij maken

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

- **Bij zekeringen:**
Draai de zekering los en haal deze uit de houder.
- **Bij een zekeringsautomaat:**
Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit springt.
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**
(zelfuitschakelaar, min. type B of C)
Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).
- **Bij een aardlekschakelaar:**
Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Aansluitkabel

Het apparaat moet met een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) volgens het aansluitschema worden aangesloten. De kabel moet voldoende doorsnede hebben.

Voor de aansluitmogelijkheden zie het aansluitschema.

De van toepassing zijnde aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

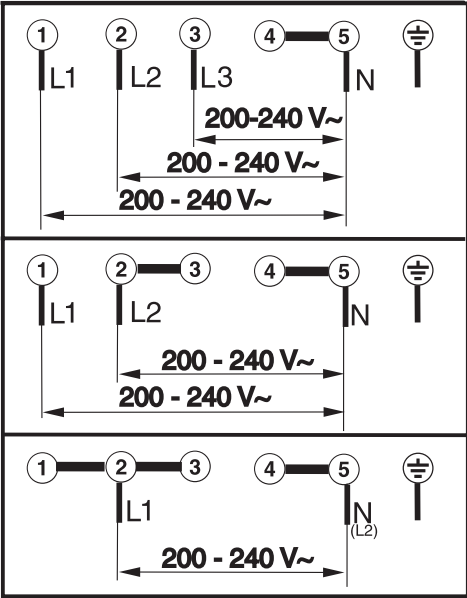
Aansluitkabel vervangen

Als de aansluitkabel moet worden vervangen, mag hiervoor alleen een kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden gebruikt. Een geschikte aansluitkabel is verkrijgbaar bij Miele. De aansluitkabel mag uitsluitend door een vakman worden vervangen. Deze is precies op de hoogte van de landelijke voorschriften en van de voorschriften van het gemeentelijke energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan.

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

De aarddraad moet worden vastgeschroefd aan de aansluiting met symbool .

Aansluitschema



Klantcontacten / typeplaatje

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

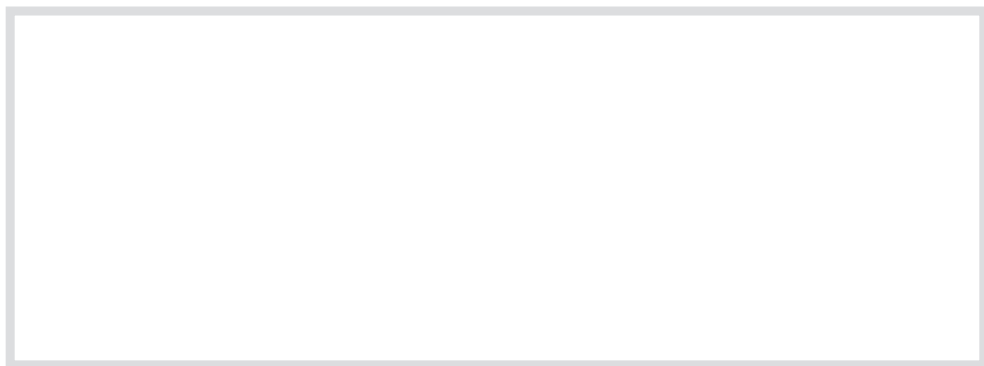
- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.





**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bovendien vindt u op de Miele-website informatie over:

- brochures en gebruiksaanwijzingen
- gebruiksadviezen en tips
- onderdelen en accessoires
- stofcassettes en reinigingsmiddelen

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten,
bereikbaar via (0347) 37 88 88

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 89 11

Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN